



Arroz delicias

Arroz delicias

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

200gr. de arroz, 2 zanahorias, 1 berenjena, 1 calabacín, 1 pechuga de pollo, 150gr. de guisantes, 1 huevo, 100gr. de gambas peladas, aceite, sal

Pasos a seguir:

- 1) Se echa sal y abundante agua en una olla para hervir el arroz durante 15 minutos y refrescar.
- 2) Se calienta un poco aceite en una sartén grande y se rehoga la berenjena, las zanahorias y el calabacín troceados.
- 3) Se añaden las gambas peladas y se rehogan bien.
- 4) Se corta la pechuga de pollo en trozos pequeños, se añade a la sartén y se remueve bien.
- 5) Se hierven los guisantes, se escurren y se añaden también a la sartén.
- 6) Con el huevo, se hace una tortilla se corta en taquitos, se añaden a la sartén y se remueve de nuevo.
- 7) Se mezcla el arroz y listo para servir caliente.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/arroz-delicias-249.php>